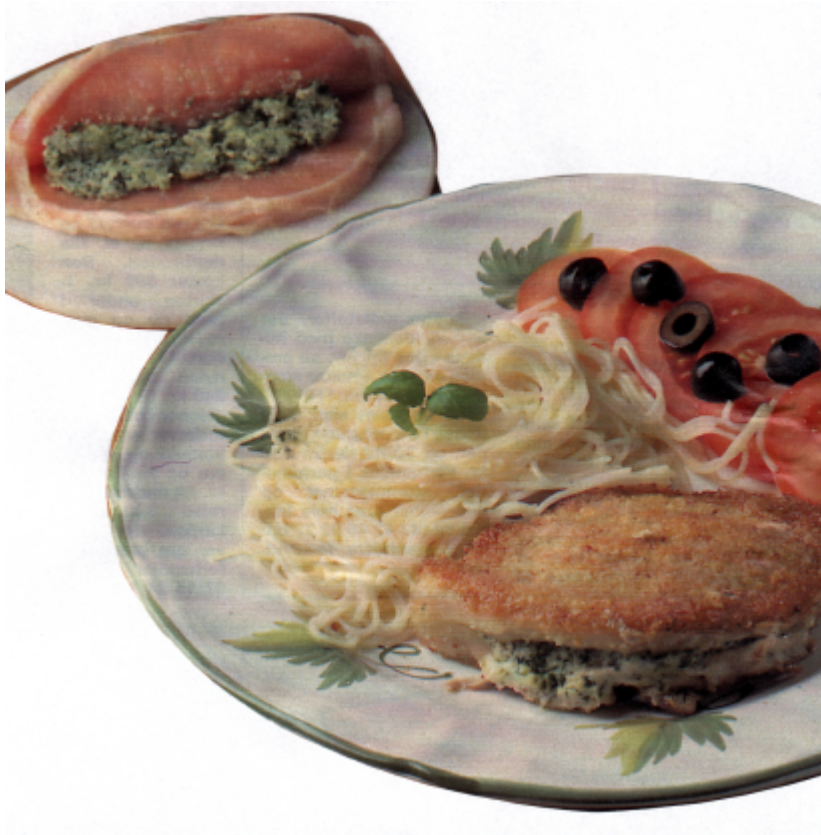


Pesto Koteletter



4 personer

4 tykke svinekoteletter

$\frac{3}{4}$ dl reven parmesan

1 fed hakket hvidløg

1 dl friskhakket basilikum

1½ spsk. olivenolie

letpisket æggehvide

rasp og parmesan

Bland parmesan, hvidløg, basilikum og olivenolie.
Skær en lomme i koteletterne og fordel fyldet heri.
Luk lommen med en kødnål.
Paner koteletterne og steg dem.

Tilbehør: tomatsalat, pasta, tomatsauce